

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d’emploi/Garantie
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia
Istruzioni per l’uso/Garanzia • Betjeningsvejledning/garanti
Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Návod k použití/Záruka • A használati utasítás/garancia
Руководство по эксплуатации/Гарантия

Knetmaschine

Kneedmachine • Machine à pétrir
Impastatrice • Amasadora
Batedeira • Røremaskine
Kneading Machine • Urządzenie do wyrabiania ciasta
Hnětač • Dagasztógép
Тестомесительная машина



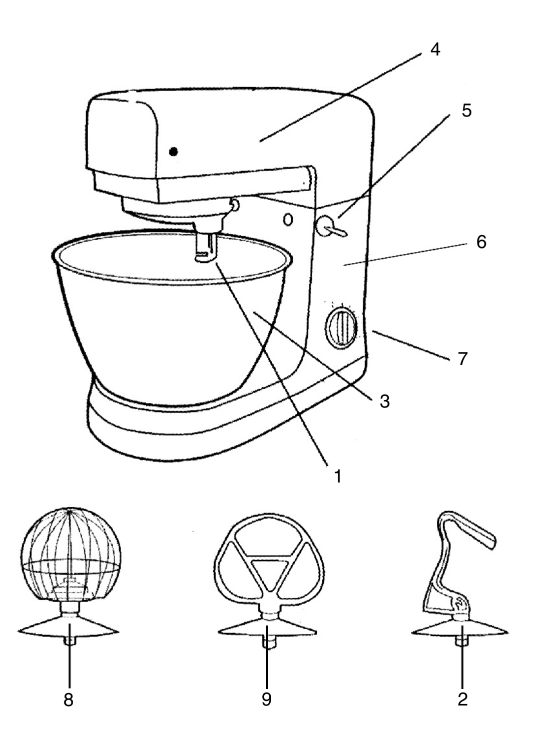
KM 2718

CE

Inhalt

Inhoud • Sommaire • Indice • Índice • Indice • Inhold
Contents • Spis treści • Obsah • Tartalom • Содержание

D	Übersicht Bedienelemente	Seite	3
	Bedienungsanleitung	Seite	4
	Garantie	Seite	7
NL	Overzicht bedieningselementen	Pagina	3
	Gebruiksaanwijzing	Pagina	9
	Garantie	Pagina	12
F	Aperçu des éléments de commande	Page	3
	Mode d’emploi	Page	14
	Garantie	Page	17
E	Vista de conjunto Elementos de mando	Página	3
	Instrucciones de servicio	Página	19
	Garantia	Página	22
P	Vista geral dos elemntos de comando	Página	3
	Manual de instruções	Página	24
	Garantía	Página	28
I	Descrizione dei singoli pezzi	Pagina	3
	Istruzioni per l’uso	Pagina	29
	Garanzia	Pagina	33
DK	Beskrivelse af de enkelte dele	Pagina	3
	Betjeningsvejledning	Pagina	34
	Garanti	Pagina	37
GB	Control element overview	Page	3
	Instruction Manual	Page	39
	Guarantee	Page	42
PL	Przegląd elemetów obsługi	Strona	3
	Instrukcja obsługi	Strona	44
	Gwarancja	Strona	48
CZ	Přehled obsluhovací prvky	Strana	3
	Návod k použití	Strana	50
	Záruka	Strana	53
H	A hasznalt elemek megtekintése	Oldal	3
	A hasznalati utasítás	Oldal	55
	Garancia	Oldal	58
RUS	Обзор управляющих элементов	стр.	3
	Руководство по эксплуатации	стр.	60
	Гарантия	стр.	64



Übersicht der Bedienelemente

1 Antriebswelle
2 Knethaken
3 Rührschüssel
4 Arm
5 Hebel zum Senken/Heben des Arms
6 Gerätegehäuse
7 Pulsbetrieb und Stufenschalter
8 Schneebesen
9 Rührbesen

E

Indicaciones generales de seguridad

- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- Nunca deje el aparato sin supervisión de una persona. Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…“ indicadas a continuación.

Indicaciones especiales de seguridad para este aparato

- Solamente accione el aparato bajo constante vigilancia.
- No manipule ningún interruptor de seguridad.
- Durante el funcionamiento no intente tocar ningún gancho que esté rotando.
- Coloque el aparato sobre un superficie de trabajo lisa, llana y estable.
- No introduzca la clavija de red del aparato en la caja de enchufe, sin haber instalado anteriormente todas las piezas auxiliares.

Vista general de los elementos de mando

1 Arbol motor
2 Ganchos amasadores
3 Bol para mezclar
4 Brazo
5 Palanca para bajar / alzar el brazo
6 Carcasa
7 Funcionamiento pulsado y conmutador graduado
8 Varillas batidoras
9 Varillas mezcladoras

E

Servicio

1. Coloque el bol para mezclar en su sujeción y gire el bol en dirección LOCK hasta que encaje.
2. Para alzar el brazo presione la palanca (5) hacia abajo en dirección de la flecha. El brazo se alzará.
3. Monte la herramienta deseada introduciendo el extremo superior en el arbol motor y fijando la clavija del árbol motor con una rotación a la derecha.
4. Ahora introduzca sus ingredientes.
   No sobrellene el aparato, la cantidad máxima es de 2 kg.
5. Baje el brazo con ayuda de la palanca (5).
6. Introduzca la clavija de red en una caja de enchufe con tomatierra 230 V / 50 Hz e instalada según reglamento.
7. Conmute el aparato con el conmutador graduado a una velocidad de 1 a 6 (según la masa).
8. Para el funcionamiento pulsado (amasar en intervalos cortos), gire el interruptor a la posición “PULSE”. Debe presionar el conmutador, dependiendo de la longitud deseada de los intervalos. Al soltar el conmutador, éste se situará automáticamente a la posición “0”.

Ajuste de los grados y utilización de los ganchos para máximamente 2 kilos de masa

Grados	Encaje	Tipo de masa
1-2	Ganchos amasadores	Masas pesadas (p.ej. pan o pastaflora)
3-4	Varillas mezcladoras	Masas semipesadas (p.ej. crepe o masa de bizcocho)
5-6	Varillas batidoras	Masas ligeras (p.ej. nata, clara a punto de nieve, budín)
PULSE	Varillas batidoras	Intervalos (p.ej. para mezclar bizcocho, clara a punto de nieve)

Con masas pesadas el aparato no debe estar en acción más de 10 minutos y después debe dejarse enfríar unos 10 minutos.

1. Cuando se haya formado la masa o la bola de masa, ponga el conmutador (7) de nuevo a la posición “0”. Retire la clavija de red de la caja de enchufe.
2. Presione la palanca (5) hacia abajo, el brazo se elevará.
3. Podrá soltar y retirar la masa terminada del bol para mezclar con ayuda de una espátula.
4. El bol para mezclar se dejará retirar con una rotación a la izquierda.
5. Limpie las piezas usadas como indicado para el apartado “Limpieza”.

Limpieza

1. Antes de cada limpieza, retire la clavija de la caja de enchufe.
2. Para la limpieza exterior del aparato solamente utilice un paño humedecido.
3. No utilice detergentes agresivos o abrasivos.
4. Las piezas desmontables que hayan entrado en contacto con la masa (herramienta de amasar o bol para mezclar), las puede lavar en un baño jabonoso.

Propuestas de receta

Masa de bizcocho (receta básica) grado 3-4

Ingredientes:

250g de mantequilla o de margarina blanda, 250g de azúcar, 1 bolsita de vainilla azucarada o una bolsita de acitrón, una pizca de sal, 4 huevos, 500g de harina de trigo, 1 paquete de levadura en polvo, aprox. 1/8l de leche.

Preparación:

Echar la harina de trigo con los ingredientes restantes en el bol para mezclar y mezclar los ingredientes con las varillas mezcladoras 30 segundos en el grado 1 y después aprox. 3 minutos en el grado 3. Engrasar la forma o revistarla con papel de horno, untar la masa y meterla en el horno. Antes de sacar la masa del horno, debe hacer una prueba si está cocida: Pinchar con un palillo en el centro del bizcocho. Si no se queda nada pegado en el palillo, el bizcocho está listo. Colocar el bizcocho sobre una parrilla de pastel y dejarlo enfríar.

Horno convencional:

Altura de introducción:	2
Calentamiento:	Horno eléctrico caldo superior e inferior 175-200°, Horno de gas: grado 2-3
Tiempo de cocción:	50-60 minutos

Según gusto la receta es variable, p.ej. con 100g de uvas pasas o 100g de nueces o 100g de chocolate rallado. Puede dejar libre su fantasía y experimentar un poco.

Panecillos de linaza grado 1-2

Ingredientes:

500-550g de harina de trigo, 50g de linaza, 3/8 l de agua, 40g de levadura, 100g requesón magro, bien escurrido, 1 cucharilla de sal. Para untar : 2 cucharadas de agua

Preparación:

Poner en romojo las linazas en 1/8l de agua templada. El agua templada restante (1/4l) se debe echar en el bol para mezclar, desmigar la levadura, añadir el requesón y mezclar la masa bien con los ganchos amasadores en el grado 2. La levadura se tiene que deshacer por completo. Añadir la harina de trigo con las linazas

E

remojadas y la sal en el bol para mezclar. Amasar en el grado 1, después conmutar al grado 2 y seguir amasando de 3 a 5 minutos más. Cubrir la masa, dejar que suba la masa de 45-60 minutos en un lugar cálido. Amasar de nuevo, retirar del bol y formar 16 panecillos. Cubrir la bandeja de horno con papel de horno mojado. Colocar los panecillos, dejar que suban 15 minutos, recubrirlos con agua templada y cocerlos.

Horno convencional:

Altura de introducción:	2
Calentamiento:	Horno eléctrico caldo superior e inferior 200-220° (precalentar 5 minutos), Horno de gas: grado 2-3
Tiempo de cocción:	30-40 minutos

Crema de chocolate grado 5-6

Ingredientes:

200ml de nata dulce, 150g de chocolate de cubierta semi-amargo, 3 huevos, 50-60g de azúcar, una pizca de sal, 1 bolsita de vainilla azucarada, 1 cucharada de coñac o de ron, hojas de chocolate.

Preparación:

Montar la nata con las varillas batidoras en el bol para mezclar. Retirarla del bol y mantenerla fría. Derretir la cubierta según instrucción, o en el microonda en 3 minutos con 600 vatios. Mientras tanto, mezclar en el bol de forma espumosa con las varillas batidoras en el grado 3, los huevos, el azúcar, la vainilla azucarada, coñac o ron y la sal. Añadir la cubierta derretida y mezclar las masas de forma homogénea en el grado 5-6. De la nata montada dejar algo aparte para la decoración. Añadir la nata restante a la crema y mezclarla breve con el funcionamiento pulsado. Decorar la crema de chocolate y servirla bien fría.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuítamente de los defectos del aparato y de los accesorios*), que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación